اللحـــوم
المشوية

أعداد وتقديم
أم نيللـــــى

رقم الايداع ١٨١٨٩ / ٢٠٠٣

مطبعــة النصر
لصاحبها : البكرى عبد العزيز
١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

مقدمة كتـاب اللحم المشـوى

سيدتي الجميلة : هناك مقولة طريفة تقول ان الوصول الى قلب الزوج يمر بمعدته . .

وكثير من الأزواج يعشق اللحم المشوى . أنا شخصيا سمعت أحدهم يقول أنه يريد خرط م لحمة .

فهذا الكتيب يوضح لك كيفية صناعة اللحم المشـوى لتقدميها لزوجك فغالبا هو ايضـا من عشاق اللحم المشوى وربما أيضا اللحم الأبيض المتوسط .

ولا تنسى أن تدعى لى ولخالتك أم نيللى . .

حسن البدرى

ت م : ٠١٠١١٢٤٣٨٧.

المراسلات : مصر المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

رسائل القارئات العزيزات

اشتريت معظم كتب الحلويات ..

الاقيش لديكم حـاجة حرشة ؟ ..

نيهال طلبه ـ المنصـورة

باقى على الجميل دقـة ..

وقريبا يصدر كتيب الكشرى أبو دقة

صنعت من كتابكم (الحلويات الشامية) بلح الشـام ولكن فى الحقيقة طلع بلح من غـير شام ؟..

أمينة السيد ـ الزيتون ـ القاهرة

بعد ما تصنعيه وقبل ما تقدميه اجعلى زوجك يشـمه وبعد ما يشم البلح سيصبح بلح الشام

مع تحيات : حسن البدرى ات م ٠١٠١١٢٤٣٨٧

المراسلات : مصر ـ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

اللحـــــوم المشـــــوية

اللحـم البتـلو المحشـو بالبيض

المقادير : كيلو لحم بتلو قطعة واحـــدة ـ ملح وفلفل وبهار ـ وسمن ـ بيض مسلوق ويتبل بالدقيق . .

الطريقة : يرق اللحم بالدق عليه ثم يتبل بالملح والفلفل والبهار ثم يوضع البيض المســلوق داخل اللحـم ويلف اسطوانى ويشبك بالخلة يوضع فى صينية مدهونة بالسمن ويسوى فى فرن ساخن حتى ينضج ويحمر لونها وتترك لتبرد ثم يقطع حلقات . .

المنديل باللحـم المفـــروم

المقادير : نصف كيلو لحم مفروم ناعم ـ منديل خروف ملح وفلفل وبهار وجوز الطيب ـ صنوبر ـ ملعقة سمن .

الطريقة : يخلط اللحم مع الملح والفلفل وجـوز الطيب والسمن والبهار والصنوبر ويعجن جيدا يقطـع المنديل الى قطع متساوية ويوضع فى كل جزء من اللحم ويلف اسطوانى ثم يرص فى صينية وتسوى فى الفرن ثم تجمل بالبقدونس وتقـدم ساخنة .

كوســـتلاتة مشـــوية

المقادير : واحد كيلو لحم كوستلاتة بدون دهن نصــف كوب زبدة – ربطة شبت وربطة بقدونس مفروم – ملـح وفلفل وعصـــير ليمــون . .

الطريقة : سيح الزبد ثم يوضـــع الشبت والبقدونس وعصير الليمون والملح والفلفل ثم تخلط مع الكوستلاتة وتقلب جيدا ثم تترك لمدة ٣ ساعات رفـع الكوستلاتة من التتبيلة وتشوى على شواية الفحم الساخنة مع التقليب المســـتمر والرش بالتتبيلة حتى تنضـــج ويحمر لونها وتقدم ســاخنة مع المكرونة والســلطة الخضراء . .

الفلفل الأحمر مع ستيل مشوى بالخل

المقادير : واحد كيلو استيل – كوب خل أحمر – بشر ٣ ليمونة – ربع كوب زيت زيتون – كيس صلصة – بصلة مفرومة ناعمة – ملعقة ثوم ناعم – ملعقة فلفل حامى .

الطريقة : ينزع الدهن من اللحم وتدق قليلا ثم تخلط مع بشر الليمون والزيت والخل والصلصة والبصل والفلفل الحامى ثم يوضـــع فى الثلاجة لمدة يوم ثم يشوى على شواية الفحم والرش بالتتبيلة من وقت لآخر حتى يتم النضـــج وتقدم ساخنة مع الخبز وسلطة طحينة وسلطة خضراء . .

رستو بفتات الخبز

المقادير : واحد كيلو لحم بتلو قطعة واحدة — ملح وفلفل وبهار — وسمن — نصف كيلو بطاطس صغيرة — الحشو — كوب فتات خبز — ربطة بقدونس مفرى — ملح وفلفل — بشر وعصير ليمونة كبيرة — بهار وسمن — ٢ بيضة للعجن ..

الطريقة : تخلط جميع مقادير الحشو وتعجن بالبيض لتصبح هشة يفرد اللحم ويدق ليصبح رقيق ثم يتبل بالملح والفلفل والبهار ثم يفرد عليه الحشو وتلف اسطوانى ثم تلف بالخيط وتوضع فى صينية مدهونة بالسمن وتوضع فى فرن حار مع التقليب وقبل النضج بقليل نوضع البطاطس وتترك لتنضج ويحمر لونها وتترك لتبرد ثم تقطع حلقات وتقدم مع السلطة الخضراء .

اللحم البتلو بالثوم

المقادير : واحد كيلو لحم بتلو — ملح وفلفل وبهار — سمن — فصوص ثوم صحيحة ..

الطريقة : تغسل اللحم وتتبل بالملح والفلفل والبهار ثم ترص فصوص الثوم على ابعاد ثم توضع فى صينية مدهونة بالسمن وتزج فى فرن حامية لمدة ربع ساعة ثم تهدأ النار حتى تنضج وذلك مع رش السمن من وقت لآخر ثم تقدم ساخنة مع الشيبسى وسلطة خضراء ..

الضـــلع المشـــوى

المقادير : ضلع متوسط الحجم ـ ورق لورا ـ ٢ كوب ماء ـ ٣ ملعقة ســكر ـ بصلة مفرومة ـ ملعقة ثوم مفروم ملح وفلفل وكمون ـ ملعقة زيت ـ ملعقة صلصة ـ ٢ ملعقة خل ـ شطة وكاتشاب حامى .

الطريقة : يوضع الضلع مع الماء وورق اللورا ونصـف الثوم ويترك على نار هادئة حتى ينضج قليلا ثم يحمر البصل والباقى من الثوم فى الزيت ثم تضاف الصلصة والخـل والسكر والملح والفلفل والكمون والشطة والكاتشاب ثم تترك على النار لمدة خمس دقائق يرفع الضلع من الاناء ويوضــع على شــواية الفحم بعد دهنه بالخليط الســابق من وقت لآخر مع التقليب حتى يحمر لونه ويقدم مع باقى الخليط والسلطة الخضراء والمكرونة .

الاســـتيك بالمســـتردة

المقادير : نصـــف كيلو لحـم اسـتيك ـ ملعقة بودرة مستردة ربع كوب خل ـ زيت زيتون ملح وفلفل .

الطريقة : تخلط بودرة المستردة مع الخل والزيت وقليل من الملح والفلفل الأسود ثم يتبل بها لحـم الاستيك وتتـرك لمدة كافية ثم توضع على شواية الفحم مع التقليب المســتمر حتى تنضـج ويحمر لونها وتقـدم ساخنة .

الفليـــه المشـــــوى

المقادير : واحد كيلو لحم فليــه ناعم ــ زيت ذرة ــ ثوم مفــرى ــ ملح وفلفل .

الطريقة : يخلط الثوم والزيت والفلفل والملح ويتبل بها الفليه ثم توضع فى الثلاجة لمدة يوم ثم تشوى على الشواية حتى تنضج وتقدم ساخنة مع الخبز وســـلطة الطحينة والسلطة الخضراء ..

طاجن اللحم الفليه فى الفــرن

المقادير : نصف كيلو لحم فليه ــ ٢ بصــلة شرائح ــ واحدة طماطم مكعبات ــ مقدار من الجبن الموزاريلا ــ ملح فلفل ــ بيض وبقســماط .

الطريقة : يحمر اللحم فى الزيت بعد دهنــه بالبيض والبقسماط ثم يشـــوح البصل قليلا ويوضع معه مكعبات الطماطم ويتبل بالملح والفلفل ثم يوضــــع اللحم فى طاجن ويوضع عليه البصـــل والطمــاطم ويرش بالجبن الموزاريلا المبشور ويوضع فى الفرن حتى تسيح الجبن ويحمــر لونه ويقــدم ســـاخن ..

الاســتيك المحشــو بالخضر

المقادير : واحد كيلو لحم استيك مدقوق ومتبل بالملح والفلفــل والليمــون .

الحشو : بصلة مفرومة جيدا ـ طماطم مقطعة ـ ١ فلفل اخضر مقطع ـ جزرة مفرومة وبطة بقدونس ـ ملعقة ثــوم ناعم شطة ـ ملح وفلفل ـ ملعقة بقسماط ـ ملح وفلفل ـ زيت للتحمير ـ نصف كوب ماء ـ عصير ليمون ـ جــوزة الطيب ..

الطريقة : وضع البصلة على النار حتى تذبل ثم يضاف الطماطم والفلفل والثوم والبقدونس والجزر ويقلب جيــدا لمدة خمس دقائق ثم يضاف البقسماط والملح والفلفل وينزل من على النار يؤخذ مقدار من الحشو ويوضع على اللحــم ثم يلف اسطواني وتشبك بالخلة حتى ينتهى المقدار ثم يحمر فى الزيت ثم تزال الخلة ويوضع فى طبق الفرن ويصــب فوقه الماء والليمون وجوزة الطيب المبشور ويغطى بورق الفرن ويوضع فى الفرن لمدة نصف ساعة .

مكرونة بالبشاميل والجبن

المقادير : نصف كيلو مكرونة — مقدار بشاميل — ربع جنبة بيضة قديم ثمن كيلو رومى قديم مبشور نصف قشطة

الطريقة : تسلق المكرونة ثم تصفى ثم تعجن الجبن الأبيض بالقشطة والجبن الرومى بدهن قالب الفرن ثم توضع نصف المكرونة ثم يوضع الحشو السابق ثم يوضع باقى المكرونة وتغطى بالبشاميل ثم ترش ببعض الجبن الرومى المبشور وتوضع فى الفرن حتى يحمر لونها وتقدم ساخنة مع سلطة خضراء ..

اللحم البتلو المشوى

المقادير : واحد كيلو لحم بتلو — بصلة متوسطة — ملح وفلفل وبهار — ملعقة زبدة — عصير ليمون — نصف كوب عصير عنب ..

الطريقة : يتبل اللحم بالبصل وعصير الليمون والملح والفلفل والبهار ويترك لمدة يوم فى الثلاجة ثم يوضع اللحم على صاجة ساخنة وتغطى مع الضغط على اللحم مع التقليب المستمر مع رشها من وقت لآخر بعصير العنب حتى تنتهى كمية العصير ثم يرفع اللحم من على الصاجة وتوضع فى طاسة مع اضافة ربع كوب ماء ويترك ليغل قليلا ويقدم ساخن مع السلطة والمكرونة .

اللحم المشـوى مـع صلصة الليمون

المقادير : واحد كيلو لحم – زيت زيتون – ملح وفلفل ملعقة ثوم مفرى – صلصة ليمون نصف كيلو زبدة – ملعقة بودرة مستردة – ربطة بقدونس مفرى بشر ليمون عصير ليمـون ..

الطريقة : يخلط زيت الزيتون مع الملح والفلفل والثوم ثم يدهن به اللحم ويترك لمدة ٣ ساعات ثم يشوى على شواية الفحم ثم تعمـل صلصة الليمون وذلك بضرب البقدونس مع الزبدة والمستردة وعصير الليمون وبشر الليمون ويخفق جيدا ثم يعمـل على هيئة اسطوانة وتقطع بسمك سنتيمتر وتقدم مـع اللحـم ..

السـجق الملفوف باللحـم

المقادير : نصف كيلو لحم بتلو قطعة واحدة ومفرودة ثمن كيلو سجن – ملح وفلفل قرفة وجوزة الطيب – حلفات جزر وبصل وبطاطس وكرفس ..

الطريقة : تفرد اللحـم وتتبل بالفلفـل والملح والقرفة وجوز الطيب ويترك مدة كافية ثم يوضع السجق على اللحم وتلف اسطوانة ويربط بالخيط ثم توضع الخضر فى طـاجن الفرن ويوضع عليه اللحـم وقليل من المـاء ويغطى القالب فى الفرن حتى ينضـج ثم يرفع الغطاء ويترك ليحمر الوجه ويقـدم الأرز والسلطة .

طاجن اللحم بالبصل والطماطم

المقادير : ثلث كيلو لحم بتلو — ملح وفلفل وبهار — ربع كيلو طماطم — واحد كيلو بصل مبشور — سمن — قليل من الماء ..

الطريقة : يوضع البصل مع الملح والفلفل وقليل من الماء على نار متوسطة حتى يتشرب الماء ويحمر لونه ثم تضاف السمن ويقلب قليلا ثم تضاف الطماطم المصورة ويقلب ثم يضاف قليل من الماء حتى يغلى ثم يوضع اللحم فى قالب الفرن ويصب عليه الخليط السابق ويزج فى الفرن حتى ينضج ثم الغطاء ويترك ليحمر الوجه .

الكلاوى المشوية

المقادير : واحد كيلو كلاوى — عصير بصل — عصير ليمون — ملح وفلفل ..

الطريقة : تغسل الكلاوى جيدا وينزع الدهن وتقطع الى نصفين وتنقع فى ماء دافىء وملح ثم تغسل وتتبل بالملح والفلفل وعصير الليمون وتشوى فى الاسياخ مع قطع من الدهن أو توضع فى صينية وتشوى فى الفرن وتقدم ساخنة مع الخبز والسلطة .

الكبــــدة المشـــــوية

المقادير : نصف كيلو كبـدة – عصـير بصل – عصـير ليمـون – ملح وفلفـل ..

الطريقة : تقطع الكبدة الى شرائح وتغسل جيدا ثم تتبل بالملح والفلفل وماء البصل وتترك لمدة ساعة ثم تشـوى على الشواية وتترك حتى تنضج وتقـدم ساخنة مع المكـرونة والسـلطة الخضراء ..

الاســتيك المشــوى بالبن

المقادير : واحد كيلو شرائح استيك – واحد ملعقة عسل واحد ملعقة بن – عصير ليمونة – ملعقة ثوم ناعم – واحد كيلو كوسة صغيرة – ربع كيلو مشروم .

الطريقة : تقطع الاسـتيك الى مكعبات وتتبل بالثـوم والعسل والبن والليمون وتترك لمدة ساعة ثم يوضـع اللحم فى اسـياخ بالتبادل مع الكوسة والمشروم ويشـوى على شواية ساخنة مع التقليب حتى تنضـج وتقدم سـاخنة مع السـلطة الخضراء .

لحم ضأن بالخضر

المقادير : واحد كيلو ضأن — ربع كوب سمن — ربع كوب دقيق — نصف كيلو بصل صغير — ٤ كوب شوربة — ملح وفلفل — نصف كيلو جزر مقطع مكعبات .

الطريقة : يقطع اللحم مكعبات ويحمر فى السمن ثم ينشل ويحمر البصل وينشل ثم يحمر الدقيق حتى يحمر لونه ثم تضاف الشوربة مع التقليب ، استمر حتى يغلظ القوام قليلا ويوضع اللحم والبصل والجزر والملح والفلفل فى قالب الفرن ويصب عليه الصلصة السابقة ويوضع الفرن حتى ينضج ويحمر الوجه ويقدم ساخن مع الأرز والسلطة الخضراء ..

لحم ضأن مشوى مع الطحينة

المقادير : واحد كيلو لحم ضأن مقطع مكعبات — واحدة خيارة مبشورة — ٣ طماطم مهرسة — ربطة بقدونس مفرى نصف كوب طحينة — ثلثى كوب لبن — عصير ليمون — ملح وفلفل وشطة — ربع كوب بصل أخضر ناعم .

الطريقة : تتبل اللحم بالملح والفلفل والليمون وتترك لمدة كافية ثم تدهن بالزيت وتشوى على النار حتى تنضج وتحمر ا نها — تقلب الطماطم مع الخيار والبقدونس والثوم والبصل والملح والفلفل واللبن والليمون والشطة والطحينة ويقلب جيداً ويقدم مع اللحم المشوى ..

بفتيـــك بالفلفـــل

المقادير : نصف كيلو لحم بفتيك ـ فلفل أسود خشن كزبرة ناشفة ـ ملح وبهارات ـ زنجبيل ـ خردل وقرفة ثوم ناعم ربع كـوب زيت .

الطريقة : يخلط الفلفـــل والكزبرة والملح والزنجبيل والقرفة والخردل والثوم والزيت ويتبل بهم البفتيك ويترك فى الثلاجة لمدة يوم ثم تشـــوى شرائح البفتيك على الشواية حتى تنضـــج ويحمر لونها وتقـــدم ساخنة مع المكرونة .

الكبـــاب المشـــوى

المقادير : واحد كيلو لحم خراف ـ بصل ناعم جدا ـ ملح وفلفل وبهار ـ عصير ليمون طماطم صغيرة ـ بصـــل صغير ـ فلفل أخضر مقطع مكعبات .

الطريقة : يقطع اللحم الى مكعبات ويتبل بالبصل والملح والفلفل والبهار والليمون ويترك لمدة ٤ ساعات يوضع اللحم فى السيخ بالتبادل مع البصل والطماطم والفلفل الأخضـــر ثم يوضع على الشواية الساخنة مع التقليب المستمر والرش من ماء التتبيل حتى تنضج وتقـــدم ساخنة .

الكوسة والبصل مع الكباب

المقادير : واحد كيلو لحم خراف مقطع مكعبات — ربع كوب زيت — نصف كيلو طماطم صغيرة — ملعقة خل — ملح وفلفل وزعتر — بقدونس مفرى — ربع كيلو كوسة مكعبات نصف كيلو بصل صغير — ملعقة ثوم مفروم — نصف كيلو فلفل أخضـــر .

الطريقة : يخلط اللحم مع الملح والفلفل والزعتر والثوم والبصل والبقدونس ويقلب جيدا ثم يوضع في الثلاجة لمدة ١٢ ساعة ثم يقطع الفلفل الاخضر مكعبات وتقطع الكوســة مكعبات وتوضع مع الخليط السابق ثم يوضـــع اللحم فى السيخ بالتبادل مع الكوسة والطماطم والفلفل والبصـــل وتشوى على شواية فحم ساخنة مع رشـــها بالماء المتخلف من اللحم مع التقليب حتى ينضج ثم يقـــدم ساخن .

الريش المشـــوية

المقادير : واحد كيلو ريش — ٢ بصل صغيرة — عصير طماطم — زيت — ملح وفلفل وبهار — عصير ليمون .

الطريقة : ينزع الدهن من اللحم وتدق قليلا ثم تتبـــل بالبصل المفروم والملح والفلفل والبهار والطمام والزيت وتترك لمدة ٤ ساعات وبعد ذلك ترص على الشواية مـــع التقليب المستمر مع الرش بالتتبيلة المتبقية حتى تنضج وتقـــدم ساخنة مع المكرونة والســـلطة الخضراء .

ورقة لحمة بالخضار

المقادير : نصف كيلو لحمة بتلو ـ نصف كيلو بطاطس نصف كيلو كوسة ـ ٢ حبة فلفل اخضر ـ جزرة ـ ربع كيلو بسلة ـ ٢ حبة طماطم ـ بصل ـ ملح وفلفل ـ ليمون

الطريقة : يقطع البصل حلقات ويدعك بالملح والفلفل والليمون ثم يقطع الخضر الى مكعبات وتقطع اللحم قطع صغيرة وتخلط كل المقادير مع بعضها ثم توضع في طاجن الفرن ويغطى بورق الفويل وتسوى في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم يرفع الورق وتترك ليحمر لونها وتقدم مع السلطة الخضراء والأرز . .

كرات لحم الغنم

المقادير : واحد كيلو لحم غنم مفروم ـ ربطة بقدونس مفرى ـ ملعقة ثوم مفروم وبصلة مفرومة ـ كوب زبادى ـ ملح وفلفل وبهار لحمة وقرفة وكمون ـ ملعقة عصير ليمون

الطريقة : يخلط اللحم مع البقدونس والثوم والبصل والبهار والفلفل والكمون ويدعك جيدا ثم يقسم الى كرات متساوية ثم تصبع على السيخ ـ تجهز شواية الفحم ثم يوضع الاسياخ لمدة ربع ساعة مع التقليب المستمر وفى أثناء الشي ترش بالزبادى وعصير الليمون ثم تقدم ساخنة مع الفلفل الاخضر والبقدونس .

الكفتـــة المشـــوية

المقادير : واحد كيلو لحم مفروم ناعم ــ ماء بصل ــ ملح وفلفل وجوز الطيب ــ شرائح بصل شرائح طماطم وفلفـل اخضر وفلفـل أحمـر .

الطريقة : يوضع اللحم مع الفلفل والملح وجوزة الطيب وماء البصل ويخلط جيدا ثم يوضع فى الثلاجة لمدة١٢ ساعة ثم يصبع على السيخ بالتبادل مع شرائح البصل والفلفـل الاخضر والاحمر ثم يشوى على الفحم ويقدم ساخنا مـع السلطة الخضراء وسلطة الطحينة .

الكبدة مع الاستيك المشوى

المقادير : واحد كيلو استيك مدقوق ــ نصف كيلو كبدة ــ بيضـــة ــ ملح وفلفل وجوز الطيب ــ عصير ليمون ربطة بقدونس مفرى نصف كوب زيت .

الطريقة : تقطع الكبدة قطع صغيرة جدا وتخلط جيدا مع الملح والفلفل وجوز الطيب والبيضة ثم يوضع هـــذا الخليط على اللحم ويوضع عليه قطعة من اللحم وتقفـــل جيدا باسياخ رفيعة وتدهن بالزيت المخلوط بالليمـون ثم تشوى على شواية الفحم مع التقليب حتى تحمـر وتقـدم ساخنة مع الســلطة الخضراء .

رغيف اللحــم

المقادير : واحد كيلو لحم مفروم ــ ٢ بصلة مفروم ــ ٣ ملعقة بقسماط ــ ثوم ناعم ــ ٢ ملعقة مستردة ــ ٢ حبة فلفل اخضر مفروم ــ بيضــة ــ ٢ ربطة بقدونس ناعم ملح وفلفل وبهــار وقــرفة ..

الطريقة : يخلط اللحم مع البصل والثوم والمســتردة والبقسماط والبيض والملح والفلفل والبهــار والقــرفة ثم بدهن قالب مستطيل ويوضع به نصف الكمية وتســوى باليد ثم يوضــع الفلفل الاخضر المفروم ونصف البقدونس يوضع باقى الكمية على الفلفل وتسوى باليد ثم يحضــر صاج اكبر ويوضع به ماء ساخن ويوضع القالب ويزج فى فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة حتى ينضج ويحمــر لونه ويخرج من الفرن ويترك ليبرد تماما ويقلب على صينية ويقطع شرائح ويجمل بباقى البقدونس ..

مفاجـــــأة ...

ســــــيدتى ربة الأســرة ..

نهــدى اليك بعض الوجبات من كتــاب

(المـــل فـــــاى)

كى نســاعدك فى تقديم كل ما يسعد أسرتك ..

الميل فاى

المقادير :

٣ كوب دقيق واحد ونصف كوب زبدة ـ ذرة ملح ـ
١ ملعقة كبيرة عصير ليمون ١ كوب ماء مثلج ٠

الطريقة :

تخلط الدقيق وذرة الملح مع ٢ ملعقة زبدة مقطعة صغيرا وتخلط بأطراف الأصابع حتى تختفى الزبدة ثم يضاف عصير الليمون والماء الى الدقيق حيث تصبح العجينة جامدة قليلا ثم تعجن على لوح خشب مرشوش بالدقيق حتى يصبح املس ثم تفرد العجينة مستطيلا سمك ١ سم وتوضع باقى الزبدة بعد ان تقطع شرائح رفيعة ويطوى عليها العجينة ويوضع فى الثلاجة وتكرر عملية الفرد والتطبيق ٥ مرات مع وضعها فى الثلاجة كل مرة وفى آخر مرة يغلف العجين بورق الومنيوم ويحفظ فى الثلاجة لمدة ٦ ساعات قبل الاستعمال ٠٠

تورتة المـل فـاى

المقـــادير :

مقدار من عجينة المل فاى — مربة مشمش كريم لبانى بالسكر فانيليا — للوجه — سكر بودرة — فستق مغربى .

الطـــريقة :

تفرد العجينة سمك ١ سم وتقطع الى ٤ مستديرات قطر ٢٥ سم وتخرم بالشوكة وتترك فى الثلاجة ربع ساعة ثم تخبز فى فرن حامى حتى تنضج ثم توضع على منخل حتى تبرد ثم تساوى الأطراف وتغطى دائرتين بالمربى ودائرة بالكريمة والرابعة بدون تغطية وتوضع طبقـــة المربى ثم الكريمة ثم المربى ثم الأخيرة بدون تغطية ويضغط عليهـا حتى تلتصق الدوائر ببعضـها ويغطى الوجه بالســكر البودرة وتدهن الجوانب بالمربى وترش بالفستق وتقدم .

مل فــاى بالمــربى والكريمة

المقـــادير :

مقدار من عجينة الملى فاى ــ الحشــو كريمة لبــانى مربة مشمش ــ للوجه بياض بيضة ــ سكر بودرة ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة مستطيلة ٣٠×٤٠ سم ثم يقسم المستطيل الى نصفين بالعرض ويوضع المستطيلات على طيتين ويخرم بالشوكة وتعمل علامات بالسكين بالعرض لتكوين أصابع ثم يدهن الوجه ببياض البيضة ويرش بالســكر وتزج فى فرن حامى حتى تنضج الاصابع وتترك حتى تبرد وتفصل الأصابع عن بعضها وتفــرد نصف عدد الاصــابع بالمربى والنصف الآخر بالكريمة ويلصــق كل قطعتين معا ويغطى الوجه بسكر بودرة ويقدم باردا تماما .

اصابع المل فــاى المحشوة

المقـــادير :

عجينة مل فاى ـ بيضة للوجـه ..

الطـــريقة :

تفرد العجينة ١ سم ثم تقطع مربعات ٨×٨ سم وتلفى المربعات على قطـع خشبية اسـطوانية قطـــرها ١ سم ويلصق الطرف بالبيض ويدهن الأصابع بالبيض وتوضـع على صينة وتترك نصف ساعة ثم تخبز فى فرن حامى حتى تنضج وينزع الخشب وتترك الاصابع حتى تبرد بعيـدا عن الهواء ثم تحشى حلو وحادق .

مفاجـــــاة أخــرى ...

ســــــــيدتى ربة الأســـرة ..

نهــدى اليك بعض الوجبات من كتـــاب

(البيتـــــــزا)

كى نســـاعدك فى تقديم كل ما يسعد أسرتك ..

البيتزا بالجبنـة الرومى

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ حلقات طماطم ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة ــ ملعقة صغيرة خل ــ جبنة رومى مبشور جبنة موزاريلا مبشور ــ حلقات زيتون اسود ــ حلقات زيتون أخضر ــ حلقات فلفل أخضر ــ قطع بسطرمة شطة

الطـــريقة :

تدهن صينية بالزيت جيدا ثم تفرد بها العجينة وتخلط الصلصة بالخل وقليل من الملح والشطة ويدهن بها العجينة وتترك حتى تحمر مــرة أخرى ثم ترص فــوق الصلصة حلقات الفلفل والبسطرمة والزيتون الأسود والأخضر ثم حلقات الطماطم وترش بالجبنة الرومى المبشورة والجبنــة الموزاريلا وتزج فى الفرن حتى تنضج وتحمر وتقدم ساخنة

بيتزا بالجبن الشيدر والطماطم

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ـ ٣ ملاعق كبيرة صلصة ـ حلقات ٣ طماطم كبيرة ـ حلقات ربع كيلو فلفل اخضر ـ ١ كوب جبن شيدر مبشور ـ ملح ـ فلفل ـ نصف ملعقة صغيرة ثوم مفرى ـ زعتر ـ كرفس مسلوق .

الطـــريقة :

يوضع ملعقة زيت فى طاسة على النار ويوضع بهـا الثوم ويقلب لمدة دقيقة واحدة ثم توضع الصلصة وربع كوب ماء وملح وفلفل والزعتر ويدهن صينية فرن بالزيت ثم تفرد عليه العجينة وتدهن بخليط الثوم والصلصةوتترك حتى تحمر العجينة وبعد ان تحمر يرش الجبن المبشـــور وبعدها حلقات الطماطم ومكعبات الكرفس المســـلوق وحلقات الفلفل وتزج فى الفرن حتى تنضج ويحمـــر الوجه وتقــدم ساخنة ..

بيتزا بالجبن واليانسون

المقـــادير :

مقدار من عجينة البيتزا ــ نصف كيلو طماطم صغيرة ٢ فلفلة أحمر حلقات ــ ٢ ملعقة كبيرة صلصة ــ نصــف كوب جبن رومى مبشور ــ ١ كوب جبن موتزاريلا مبشور زعتر ــ ملعقة صغيرة ــ يانســون ــ ملعقة صغيرة ثوم مفرى ــ زيت زيتون ..

الطــريقة :

تفرد العجينة بنفس الطــرق السابقة وتدهن بزيت الزيتون ــ وتخلط الصلصة مع الزعتر واليانسون والثوم وتوضع فى البيتزا وترش بنصف الجبن الرومى المبشور وتترك حتى تختمر وتقطع الطماطم وترمى على الجبن ويرص حلقات الفلفـــل وترش بالجبن الموزاريلا ثم ترش بباقى الجبن الرومى المبشور وترش بقليل من زيت الزيتون وتزج فى فرن حامى وتترك حتى تصبح ذهبية اللون وتقدم .

بيتزا بالجبن الريكـوتا

المقـــادير :

مقدار من عجينــة البيتزا ــ فلفلة حمــراء متوسطة عيدان رفيعة ــ فلفلة خضراء متوسطة عيــدان رفيعة ــ ١ فلفلة صفراء عيدان رفيعة ــ زيت زيتون ــ بصـــلة شرائح ثلثى كوب جبن ريكونا ــ ربطة بقدونس مفرى •

الطـــريقة :

تفــرد البيتزا فى الصينية المدهونة ويسخن زيت فى طاسة ويحمر بها شرائح البصل مع الفلفل العيدان على نار هادئة حتى يذبل ويترك حتى يبرد وتفرد الجبنة الريكونا فوق البيتزا بدون الأطراف ثم يوضع عليها خليط الفلفــل والبصل فوق الجبن وترش بالبقدونس وتزج فى الفــرن حتى تصبح ذهبية اللون وتقدم •